



**UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO**

**FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN DE HOTELERIA Y TURISMO**

**ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL  
DE ADMINISTRACION**

**TESIS**

**PROPUESTA DE PLAN DE MARKETING PARA LA  
DIFUSIÓN GASTRONÓMICA DEL DISTRITO DE  
PACHACAMAC.**

**PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:**

**LIC. HOTELERIA Y TURISMO**

**AUTOR(ES)**

**ANDREA FIORELLA, LAZO ALARCON.**

**Asesor metodológico:**

**Miguel Cornejo**

**Asesor teórico:**

**Mauro Granados**

**LIMA – PERÚ**

**2011**

## **DEDICATORIA**

Mi dedicatoria principal a Dios quien permite que estemos aquí, realizando este aporte a la comunidad y también a mi familia, quien me ha brindado su apoyo incondicional, amor y comprensión en cada momento.

Gracias a todos quienes aportaron su granito de arena en esta importante tesis.

## **AGRADECIMIENTO**

Expreso un agradecimiento especial a todos los habitantes del Distrito de Pachacámac y de la Oficina de Turismo , quienes compartieron conmigo sus conocimientos y con todo su apoyo y disposición sin limite, hicieron posible que esta tesis culmine con éxito y se convierta en un aporte para el distrito de Pachacámac y cualquier otra que decida adoptar este modelo.

Agradezco a la Universidad Cesar Vallejo, por dame la oportunidad de entregar a al distrito este valioso aporte, gracias apreciados facilitadores por su valiosa ayuda, comprensión y tiempo brindado para realizar esta tesis,

## **RESUMEN**

La presente tesis plantea un modelo orientado a apoyar a la difusión de la gastronomía de Pachacamac, implementando un plan de marketing con un enfoque centrado en el desarrollo gastronómico en torno a las estrategias establecidas.

Asimismo se ha constatado la escasez cuando no a la ausencia de un registro histórico que resalte la descripción desarrollo de la variedad de potajes típicos, como sus productos orgánicos siendo los principales pilares para una captación alta de demanda gastronómica en el distrito de Pachacamac.

Plantear una perspectiva analítica sobre el plan de marketing que se enfocara a desarrollar una difusión de su gastronomía del distrito de Pachacamac, disolviendo de esta manera la problemática, buscando procesos de integración con entes privados y públicos para el diseño y ejecución de este plan.

En el plano teórico se revisan los conceptos, ideas y teorías existentes sobre la problemática que existe dentro del distrito acerca de su difusión gastronómica, como también estrategias contractuales que fomentaran al diseño del plan de marketing para que sea ejecutado de manera adecuada, enfocándose en que sus visitantes cuenten con conocimientos acerca de su desarrollo gastronómico, a través de los lineamientos estratégicos.

## **ABSTRACT**

This thesis presents a model aimed to support the dissemination of the gastronomy of Pachacámac, implementing a marketing plan with a focus on culinary development around established strategies.

It has also found a shortage when the absence of a historical development that emphasizes the description of the variety of typical foods, such as organic products remain the main pillars for a gastronomic demand high uptake in the district of Pachacámac

Pose an analytical perspective on the marketing plan that focused on developing its food distribution in the district of Pachacámac, thus dissolving the problem, seeking integration with public and private entities for the design and implementation of this plan.

In theoretical reviews the concepts, ideas and existing theories about the problem that exists within the district about their gastronomic spread, as well as contractual strategies that encourage the design of the marketing plan to be executed properly, focusing on that visitors have knowledge of culinary development through the strategic guidelines.

**“PROPUESTA DE PLAN DE MARKETING PARA LA DIFUSIÓN  
GASTRONÓMICA DEL DISTRITO DE PACHACAMAC”**

**INDICE GENERAL**

**AGRADECIMIENTO**

RESUMEN.....	iv
ABSTRACT.....	v
Introducción .....	1

**CAPITULO PRIMERO: PROBLEMA DE INVESTIGACION ..... 2**

1.1 Planteamiento del Problema.....	3
1.2 Formulación del problema .....	3
1.3 Objetivos .....	3
1.3.1 General .....	4
1.3.2 Específicos .....	4
1.4 Justificación e Importancia .....	5
1.5 Delimitación.....	5
1.6 Limitaciones.....	6

**CAPITULO SEGUNDO: MARCO TEÓRICO ..... 7**

2.1 ANTECEDENTES.....	8
2.2 MARCO TEÓRICO.....	11
2.3 MARCO CONCEPTUAL.....	12
2.3.1 Alimentación.....	12
2.3.2 Culinaria.....	12
2.3.3 Gastronomía .....	13
2.3.4 Difusión.....	13
2.3.5 Publicidad.....	13
2.3.6 Plan De Marketing .....	14

**CAPITULO TERCERO: MARCO METODOLÓGICO ..... 15**

3.1 HIPÓTESIS.....	16
3.2 VARIABLES – OPERACIONALIZACIÓN.....	16

3.2.1 Definición Conceptual – Nominal .....	16
3.2.2 Definición Real .....	16
3.2.3 Definición Operacional .....	16
3.3 PARADIGMA METODOLÓGICO .....	17
3.3.1 Tipo de Estudio .....	17
3.3.2 Nivel de Investigación .....	17
3.3.3 Diseño de Investigación .....	17
3.4.4 Población, muestra, muestreo .....	17
3.5 Método de Investigación .....	20
3.6 Técnicas e Instrumentos de recolección de datos .....	21
3.7 Métodos de análisis de datos .....	21
 <b>CAPITULO CUARTO: RESULTADOS</b> .....	 22
4.1 Descripción – Interpretación .....	23
4.1.1 Gastronomía de Vanguardia .....	23
4.1.2 Insumos y Recetas .....	23
4.1.3 Ubicación .....	28
4.1.4 Límites .....	28
4.1.5 Población .....	28
4.1.6 Platos Tradicionales .....	29
4.1.7 Descripción del Recetario .....	29
4.1.8 Desarrollo de las Estrategias de Marketing .....	36
4.1.9 Análisis del Mercado Objetivo .....	39
4.1.10 Estrategias .....	40
4.1.11 Objetivos y Metas .....	41
4.1.1.2 Glosario De Términos .....	42
4.1.13 Desarrollo Táctica del Marketing .....	44
4.2 Discusión .....	53
Conclusiones .....	57
Sugerencias .....	58
Referencias Bibliográficas .....	59
Anexos .....	61

## TABLAS DE GRÁFICOS

TABLA N° 1 ¿Qué opinas de la gastronomía de tu distrito? .....	
TABLA N° 2 ¿Cree usted que se esta difundiendo de manera adecuada su gastronomía? .....	
TABLA N° 3 ¿Existe alguna organización que se dedique a promover la gastronomía de su distrito? ¿Cual es?.....	
TABLA N° 4 ¿Cuál de estos restaurantes campestres son mas solicitados por los visitantes?.....	
TABLA N° 5 ¿Se realiza ferias eco gourmet en su distrito?.....	
TABLA N° 6 ¿Cuántas veces se realiza las ferias eco gourmet en su distrito? .....	
TABLA N° 7 ¿Existe folletos que detalle sobre la historia gastronómica de este distrito?.....	
TABLA N° 8 ¿Usted cree que falta trabajar en cuanto a la difusión de su gastronomía y ser conocido por diferentes vías de comunicación? .....	
TABLA N° 9.- ¿Cree usted que la Oficina de Turismo esta realizando actividades eco-gourmet en su distrito? .....	
TABLA N° 10.- ¿Cuál seria su aporte para que se difunda la gastronomía de Pachacamac? .....	
TABLA N° 11 ¿Es primera vez que visita el distrito de Pachacamac?.....	
TABLA N° 12 ¿Quién le recomendó la visita a Pachacamac? .....	
TABLA N° 13 ¿Por qué medio de comunicación se informo sobre el distrito de Pachacamac? .....	
TABLA N° 14 ¿Usted conoce de la cocina de Pachacamac? .....	
TABLA N° 15 ¿Conoce usted acerca de la historia de la Cocina Pachacamina? .....	
TABLA N° 16 ¿Cuál de estos platos ha probado? .....	
TABLA N° 17 ¿Cual de estos restaurantes campestres y turísticos conoce usted? .....	
TABLA N° 18 ¿Qué le pareció la preparación de los platos?.....	
TABLA N° 19 ¿Le pareció cómodo el precio de los platos? ¿Por qué? .....	
TABLA N° 20 ¿Qué opinión tiene acerca de la sazón de los platos típicos del distrito de Pachacamac? .....	
TABLA N° 21 -¿Qué opina acerca del Plan de Marketing? .....	



TABLA N° 22 .-¿Esta de acuerdo que se aplique esta propuesta para difundir la gastronomía de Pachacamac?.....	
TABLA N° 23 .-¿De otro lado, cree Usted que la Municipalidad de Pachacamac contribuye a difundir la gastronomía del distrito? .....	
TABLA N° 24 .-¿Durante su trayecto ha visto paneles gastronomitos de Pachacamac? .....	
TABLA N° 25 .-¿Usted cree que deberían poner paneles gastronomitos por la carretera sur?¿Porque? .....	
TABLA N° 26 .-¿Estaría de acuerdo que la oficina de turismo realice 02 veces al mes Ferias Eco Gourmet en este distrito? .....	
TABLA N° 27 .-¿Existen folletos acerca de las comidas típicas de Pachacamac que contribuyen a la difusión? .....	
TABLA N° 28 .-¿Estaría de acuerdo que se diseñe un folleto de información gastronómica del distrito de Pachacamac?.....	
TABLA N° 29 ¿Qué opinión nos daría acerca de la creación de una Pág. Web de la gastronomía de Pachacamac?.....	
TABLA N° 30.- ¿Qué sugerencias usted podría dar acerca de la difusión gastronómica del distrito de Pachacamac?.....	

## **INDICE DE CUADROS, FIGURAS, FOTOGRAFIAS Y MAPAS**

### **INDICE DE CUADROS, FIGURAS, FOTOGRAFIAS Y MAPAS**

**FOTOGRAFIA N°1.-** Evidencia de cortes de restos óseos de camélidos.

**FOTOGRAFIA N°2.-** Semillas de guayaba (*Psidium guajava*)

**FOTOGRAFIA N°3.-** Semillas de ají (*Capsicum.sp.*)

**FOTOGRAFIA N°4.-** Semillas de zapallo loche (*Cucúrbita moschata*)

**FOTOGRAFIA N°5.-** Identificación de semillas y espécimen de papa (*Solanum tuberosum*)

**FOTOGRAFIA N°6.-** Semilla de coca (*Erythroxylum coca*)

**FOTOGRAFIA N°7.-** Llama (*Lama glama*) alpacas (*Lama pacos*)

**FOTOGRAFIA N°8.-** Análisis de los materiales arqueológicos, arqueológicos, arqueobotánico, arqueofaunístico y malacológico en el Pozo de Cateo 01.

### **PRINCIPALES CULTIVOS DE PACHACÁMAC**

**FIGURA N° 9** Maíz Chala (FORRAJERO)

**FIGURA N° 10** Lúcumá

**FIGURA N° 11** Ají Escabeche

**FIGURA N° 12** Camote

**FIGURA N° 13** Brócoli

**FIGURA N° 14** Fresa

**FIGURA N° 15** Medios de difusión de la gastronomía de Pachacámac.

**FIGURA N° 16** Carros publicitarios difundiendo la Gastronomía de Pachacámac

## **INDICE DE CUADROS**

**CUADRO N° 1** ¿Qué opinas de la gastronomía de tu distrito?

**CUADRO N° 2** ¿Cree usted que se esta difundiendo de manera adecuada su gastronomía?

**CUADRO N° 3** ¿Existe alguna organización que se dedique a promover la gastronomía de su distrito? ¿Cual es?

**CUADRO N° 4** ¿Cuál de estos restaurantes campestres son mas solicitados por los visitantes?

**CUADRO N° 5** ¿Se realiza ferias eco gourmet en su distrito?

**CUADRO N° 6** ¿Cuántas veces se realiza las ferias eco gourmet en su distrito?

**CUADRO N° 7** ¿Existe folletos que detalle sobre la historia gastronómica de este distrito?

**CUADRO N° 8** ¿Cree que falta trabajar en cuanto a la difusión de su gastronomía y ser conocido por diferentes vías de comunicación?

**CUADRO N° 9.-** ¿Cree usted que la Oficina de Turismo esta realizando actividades eco-gourmet en su distrito?

**CUADRO N°10** ¿Cuál seria su aporte para que se difunda la gastronomía de Pachacámac?

**CUADRO N° 11** ¿Es primera vez que visita el distrito de Pachacámac?

**CUADRO N° 12** ¿Quién le recomendó la visita a Pachacámac?

**CUADRO N°13** ¿Por qué medio de comunicación se informo sobre el distrito de Pachacámac?

**CUADRO N° 14** ¿Usted conoce de la cocina de Pachacámac?

**CUADRO N° 15** ¿Conoce usted acerca de la historia de la Cocina Pachacamina?

**CUADRO N° 16** ¿Cuál de estos platos ha probado?

**CUADRO N° 17** ¿Cual de estos restaurantes campestres turísticos conoce usted?

**CUADRO N° 18** ¿Qué le pareció la preparación de los platos?

**CUADRO N° 19** ¿Le pareció cómodo el precio de los platos? ¿Por qué?

**CUADRO N° 20** ¿Qué opinión tiene acerca de la sazón de los platos típicos del distrito de Pachacámac?

**CUADRO N° 21** -¿Qué opina acerca del Plan de Marketing?

**CUADRO N° 22**.-¿Esta de acuerdo que se aplique esta propuesta para difundir la gastronomía de Pachacámac?

**CUADRO N°23**.-¿De otro lado, cree Usted que la Municipalidad de Pachacámac contribuye a difundir la gastronomía del distrito?

**CUADRO N°24**.-¿Durante su trayecto ha visto paneles gastronómicos de Pachacámac?

**CUADRO N° 25** -¿Usted cree que deberían poner paneles gastronómicos por la carretera sur?¿Porque?

**CUADRO N° 26** -¿Estaría de acuerdo que la oficina de turismo realice 02 veces al mes Ferias Eco Gourmet en este distrito?

**CUADRO N° 27**.- ¿Existen folletos acerca de las comidas típicas de Pachacámac que contribuyen a

**CUADRO N° 28**.- ¿Estaría de acuerdo que se diseñe un folleto de información gastronómica del distrito de Pachacámac?

**CUADRO N° 29** ¿Qué opinión nos daría acerca de la creación de una Pág. Web de la gastronomía de Pachacámac?

**CUADRO N° 30**.-¿Qué sugerencias usted podría dar acerca de la difusión gastronómica del distrito de Pachacámac?

## INTRODUCCIÓN

El presente trabajo de tesis, es para recibir el grado de Titulación en Turismo y Hotelería. En un estudio, que trata de concientizar, las ideas, las teorías, los esfuerzos, opiniones para contribuir a difundir el mercado gastronómico de la culinaria de Pachacámac, resaltando la cocina novo andina, sus productos autóctonos y recetas tradicionales que se encuentran muy ligadas a la celebración de sus fiestas sociales, patronales y el aniversario de su pueblo.

El turismo gastronómico es una forma de turismo que consiste en realizar actividades que se agrupan entorno a la comida regional, articulada en otros atractivos naturales, culturales, histórico arqueológico que definitivamente lo tiene Pachacámac.

Dentro del Capítulo I, encontraremos el desarrollo del problema de investigación como los problemas específicos, mediante a ello se justificará y se planteará objetivos específicos para solucionar esta problemática.

En el Capítulo II, esta ubicado el marco teórico donde proporcionara significados sobre las variables, y lo que se propone realizar mediante esa base teórica.

En el Capítulo III, esta ubicada la parte del marco metodológico que tiene que ver precisamente con todas las variables estudiadas y sus significados, como a la vez, se puede observar, los instrumentos que se ha utilizado para la recopilación de los datos.

Para concluir dentro del Capítulo IV, están los resultados gráficos de las encuestas de lo que opinan la población, turistas y la sub gerencia de turismo respecto a la difusión gastronómica.